|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

**Tortilla española (de huevos y patatas)**

|  |  |
| --- | --- |
| * 4 huevos * 1/2 kilo de [**patatas**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/patata.htm) | * [**Aceite de oliva**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/exquisiteces/aceites.de-oliva.htm) (un vaso, 1/4 de litro) * [**Sal**](http://www.euroresidentes.com/Alimentos/sal.htm) |
| **Pasos Receta:**  **Paso 1**: Lavar y cortar las patatas en laminas finas. Una vez puesto el aceite a calentar se echan las patatas, añadiendo un poco de sal y se fríen. Truco: Si la tortilla gusta con las patatas más desechas puede ir desaciéndose la patata con la rasera mientras se mueve. Cuando se vean doradas se apartan y es importante que escurran el aceite en un colador o en un plato con papel absorbente.  **Paso 2**: Se baten los huevos con un poco de sal y una vez batidos se añaden las patatas, mezclándolas bien con el huevo batido.  **Paso 3:** Se prepara de nuevo la sartén en el fuego con dos cucharadas pequeñas de aceite que cubran una lamina del fondo de la sartén. Se echa la mezcla del huevo y las patatas. Truco: mover agitando la sartén con habilidad para que no se pegue la tortilla. Cuando se perciba que está cuajada se pone una tapadera encima y se da la vuelta a la tortilla (es fácil, solo hay que hacerlo con seguridad). Se le puede dar vueltas hasta que quede dorada por ambos lados según el gusto... Y ya está nuestra tortilla de patatas. | |

**Variantes**  - sigue la receta arriba, pero con estas adiciones:

 **Tortilla de patatas y cebolla**: todo igual; se añade la cebolla cortadita en trozos finos un poco después de las patatas.

 **Tortilla de patata y guisantes**: es otra posibilidad, recomendamos que los guisantes estén muy tiernos y se añaden hacia el final.  **Tortilla de patatas a la española**. El truco de esta receta es servirla fria y acompañada de mayonesa (Simone Ortega y sus 1.080 recetas de cocina, excelente libro). **-**

 **Tortilla de patatas con chorizo**. Es otra posibilidad (muy de agradecer cuando se lleva tiempo fuera de España), troceando rodajitas de chorizo y añadiéndolas hacia la mitad.